

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Aliança Vinho Verde

2017



10,0
%vol

8 -10°C



Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz o Aliança Vinho Verde apresenta-se muito frutado.



Na boca é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura.



O Aliança Vinho Verde é ideal sozinho ou acompanhado de mariscos, carnes brancas, saladas leves ou massas. Devido à sua frescura, é particularmente agradável em ambientes informais.



ALIANÇA VINHO VERDE 2017

DENOMINAÇÃO: DOC Vinho Verde
CASTAS: Azal, Pedernã, Trajadura, Loureiro
ESTÁGIO: N/A
ENÓLOGO: Francisco Antunes
TIPO DE SOLO: Franco-arenoso
PRIMEIRA COLHEITA: 1980's



HISTÓRIA:

A Aliança Vinhos de Portugal sempre teve como principal objetivo, apresentar aos seus consumidores, em todo o mundo, os melhores vinhos das diferentes regiões portuguesas. A aposta na produção de Vinho Verde fala por si mesma. Esta aposta veio complementar o portefólio da empresa e enriquecer a nossa oferta de vinhos exclusivos.

PERFIL:

O Verão decorreu com temperaturas amenas e na vindima não tivemos chuva, o que reuniu as condições perfeitas para uma vindima de qualidade. Após receção as uvas são direcionadas sem desengace para a prensa pneumática de onde é recolhido o mosto lágrima que após fermentação alcoólica a 16º C, dá origem a este vinho fresco e elegante.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 10,0

PH: 3,08

Açúcar Residual (g/l): 15,2

Acidez Total(g/l AT): 5,7

SO2 Total (mg/l): 164

Temperatura de Serviço: 8-10ºC

NOTAS DE PROVA:

Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz o Aliança Vinho Verde apresenta-se muito frutado. Na boca é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura. O final é suavemente adocicado. Ideal para acompanhar com pratos de peixe e marisco.

GASTRONOMIA:

O Aliança Vinho Verde é ideal sozinho ou acompanhado de mariscos, carnes brancas, saladas leves ou massas. Devido à sua frescura, é particularmente agradável em ambientes informais.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Decanter Asia Wine Awards – Bronze Medal (2017)